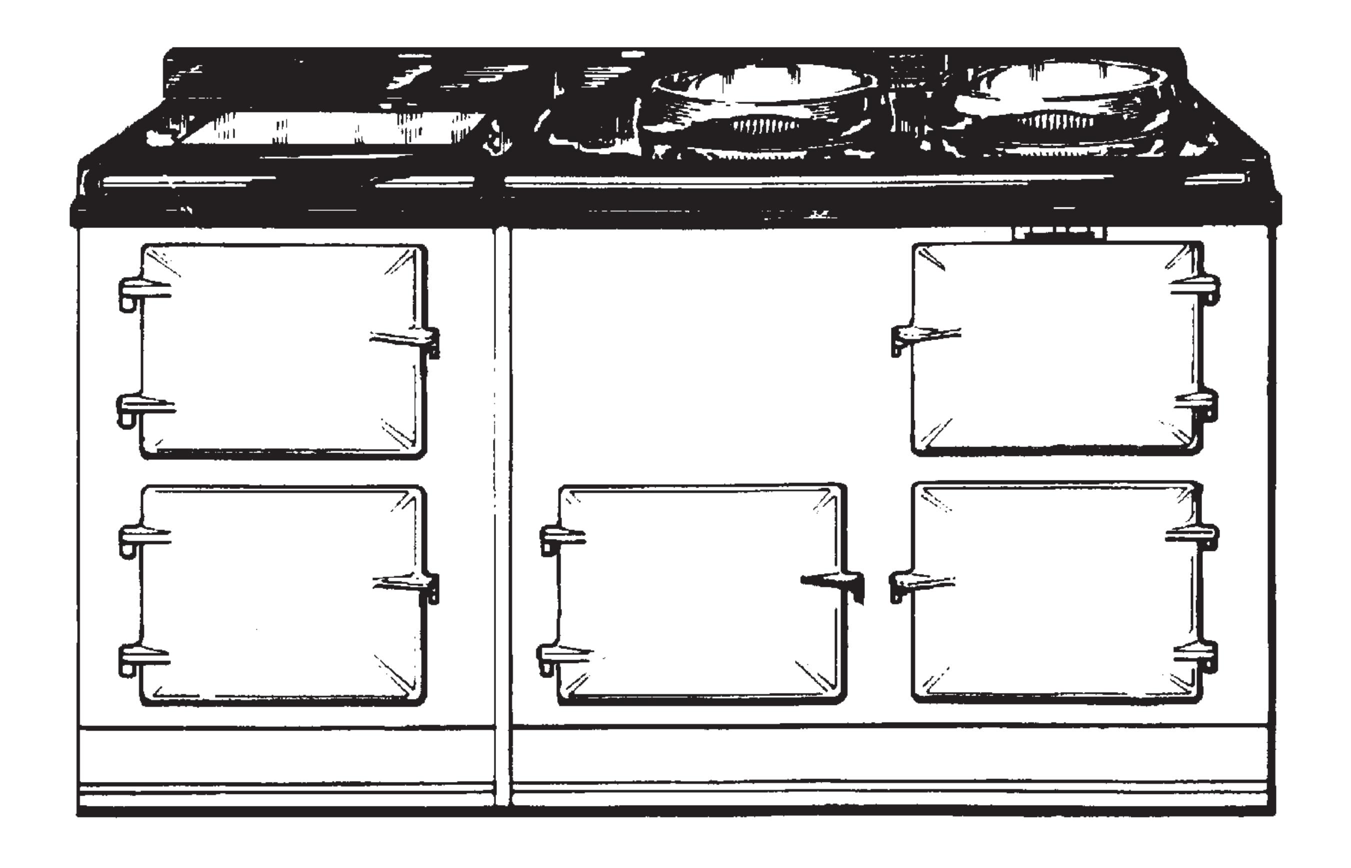


LA COCINA ELÉCTRICA (EC-LMV Y EE-LMV) DE AGA - CON SISTEMA DE VENTEO DEL HORNO - MANUAL DEL USUARIO



Incluye un Manual de instrucciones de instalación y para el usuario

POR FAVOR, LEA LAS INSTRUCCIONES ANTES DE UTILIZAR SU AGA.



EDICIÓN PARA ESPAÑA

04/14 EINS 514016

Recuerde: si sustituye cualquiera de las piezas de este Módulo, asegúrese de utilizar únicamente piezas de repuesto que se ajusten a las normas de seguridad y de rendimiento que exigimos. No utilice piezas reacondicionadas ni de imitación que no hayan sido expresamente autorizadas por AGA.

INSTALACIÓN

Protección del consumidor
Como fabricante responsable, ponemos el máximo cuidado en asegurar que nuestros productos hayan sido diseñados y fabricados de forma que cumplan los requisitos generales de seguridad, siempre y cuando se instalen y utilicen de manera correcta.

AVISO IMPORTANTE: POR FAVOR, LEA EL DOCUMENTO DE GARANTIA ADJUNTO A ESTAS INSTRUCCIONES
Cualquier modificación que no haya sido aprobada por AGA podría invalidar la aprobación del Módulo, la validez de la garantía e incluso afectar sus derechos legales.
En aras de la seguridad y de un uso eficaz, lea lo siguiente antes de usar su nueva cocina AGA.

Importante
Esta cocina puede incluir alguno de los materiales indicados a continuación. Es responsabilidad del Usuario/Instalador asegurarse de utilizar las prendas de protección personal apropiadas siempre que sea preciso manipular piezas que contengan cualquiera de los materiales de la lista, ya que podrían suponer un peligro para la salud y la seguridad. Consulte la información siguiente.

Cemento refractario - utilice guantes desechables al manipularlo.

Colas y Adhesivos – tenga cuidado. Si todavía están en estado líquido, utilice un máscara y guantes desechables.

Hilo de fibra de vidrio, Lana mineral, Guateados aislantes – pueden ser nocivos si se inhalan e irritar la piel, los ojos, la nariz y la garganta. Evite su inhalación y todo contacto con la piel o con los ojos al manipularlos. Utilice guantes desechables, máscaras faciales y gafas de protección para los ojos. Cuando termine, lávese las manos y cualquier otra parte del cuerpo que haya podido estar al descubierto. Cuando desee deshacerse de estos productos, pulverice con agua para eliminar el polvo. Asegúrese de envolver bien las piezas.

INSTALACIÓN

Salvo contadas excepciones, al instalar cualquier tipo de cocina de AGA es obligatorio cumplir las Ordenanzas de la Construcción en vigor. Además, puede que sea necesario obtener una Autorización de Urbanización que se ha de solicitar por separado.

La cocina completa se monta en el piso y el lugar en el que se vaya a montar la cocina debe tener las dimensiones mínimas siguientes:-
Debe quedar una separación mínima de 60mm por encima del asa de la tapa aislante cuando ésta se encuentre levantada.

Se necesita una separación de 3mm a cada lado, entre la placa superior de la cocina y las superficies de trabajo adyacentes. Esto sirve para que se pueda retirar la placa con seguridad, si más tarde fuera necesario.

Cuando las cocinas están encajadas en paredes laterales, se necesita una separación de 116mm al lado derecho para acceder a las puertas del horno.

Si la Aga se va a instalar en un hueco de obra, la distancia mínima debe aumentarse en 10mm como mínimo, a ambos lados, por si las paredes no están a escuadra y para tener en cuenta las variaciones dimensionales que se encuentran de forma natural en las piezas de fundición.

Además, debe quedar un espacio libre mínimo de 1000mm por la parte delantera de la cocina para poder realizar las tareas de mantenimiento.

NOTA: LAS COCINAS DE AGA SE ENTREGAN DE FÁBRICA DESMONTADAS. EL MONTAJE LO HA DE LLEVAR A CABO UN DISTRIBUIDOR/ESPECIALISTA AUTORIZADO DE AGA.

Base o suela para la cocina
Es esencial que la base o suela sobre la que se vaya a colocar la cocina esté nivelada y sea capaz de soportar el peso total de la cocina

Modelo EC – 406 kg
Modelo EE – 584 kg

La parte superior de la suela debe ser de un material incombustible y tener un grosor de 12mm.
La pared de detrás de la cocina debe ser de un material incombustible y tener un grosor mínimo de 25mm.

Si el tubo de venteo del horno pasa a través de material combustible, debe haber una separación mínima de 25mm alrededor del tubo, preferiblemente envuelto en material aislante.

El tubo de venteo del horno de la cocina puede alcanzar una longitud máxima de 6 metros, a través de una pared exterior o una chimenea fuera de servicio, etc. Debe tenerse mucho cuidado en casas íntegramente de madera.

Alicatado
Si la cocina se va a colocar en una cavidad o dando contra una pared a alicatar, los azulejos no deben quedar solapando, en ningún caso, quedar la placa superior de la cocina.

Dado que este electrodoméstico puede usarse de forma continuada, lea las siguientes instrucciones **IMPORTANTES:**

Paredes combustibles
Las casas construidas con materiales combustibles (como casas de madera o tabiques en seco y paredes de cartón-yeso) requieren elementos de protección especiales contra el calor en las paredes.

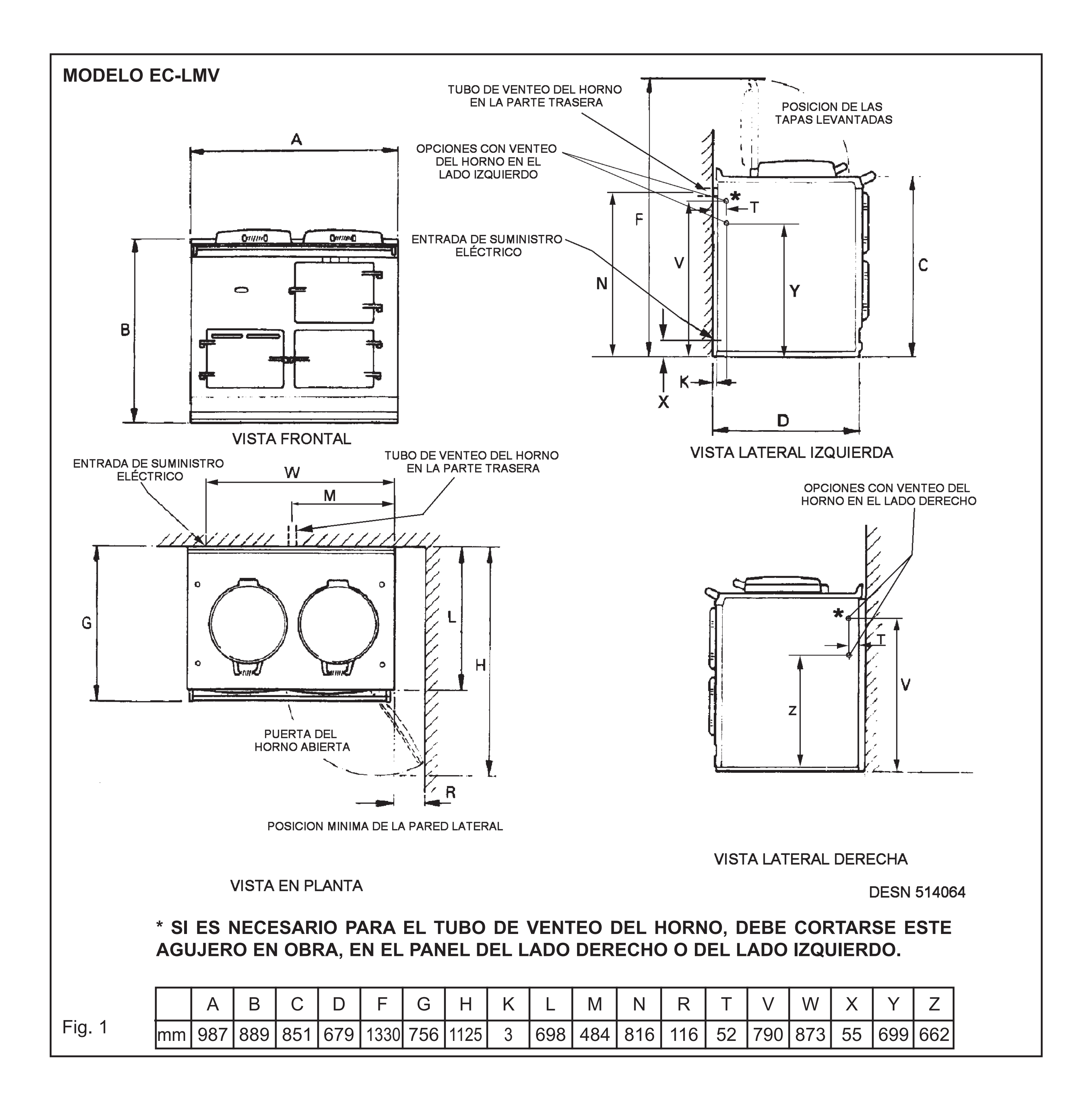
Las paredes no combustibles situadas detrás de una cocina han de tener un tablero aislante de al menos 25 mm de grosor (Monolux o equivalente), hasta el nivel de la placa caliente.

Además, las tuberías de ventilación del horno han de estar aisladas con las fundas de película de vidrio suministradas que protegen contra altas temperaturas y han de tener un hueco de 25 mm.

NOTA ESPECIAL: asegurar la no presencia de cableado eléctrico o servicios de plástico en el interior o el exterior de la pared por detrás o justo por encima de la cocina. Este tipo de materiales pueden envejecer de forma prematura si se exponen a temperaturas elevadas continuadamente.

Requisitos de instalación
La instalación de la cocina debe realizarse según los requisitos en vigor de los Reglamentos para Instalaciones Eléctricas de la IEE y las Ordenanzas para la Construcción correspondientes.
Además debe cumplir los requisitos correspondientes de las autoridades locales.

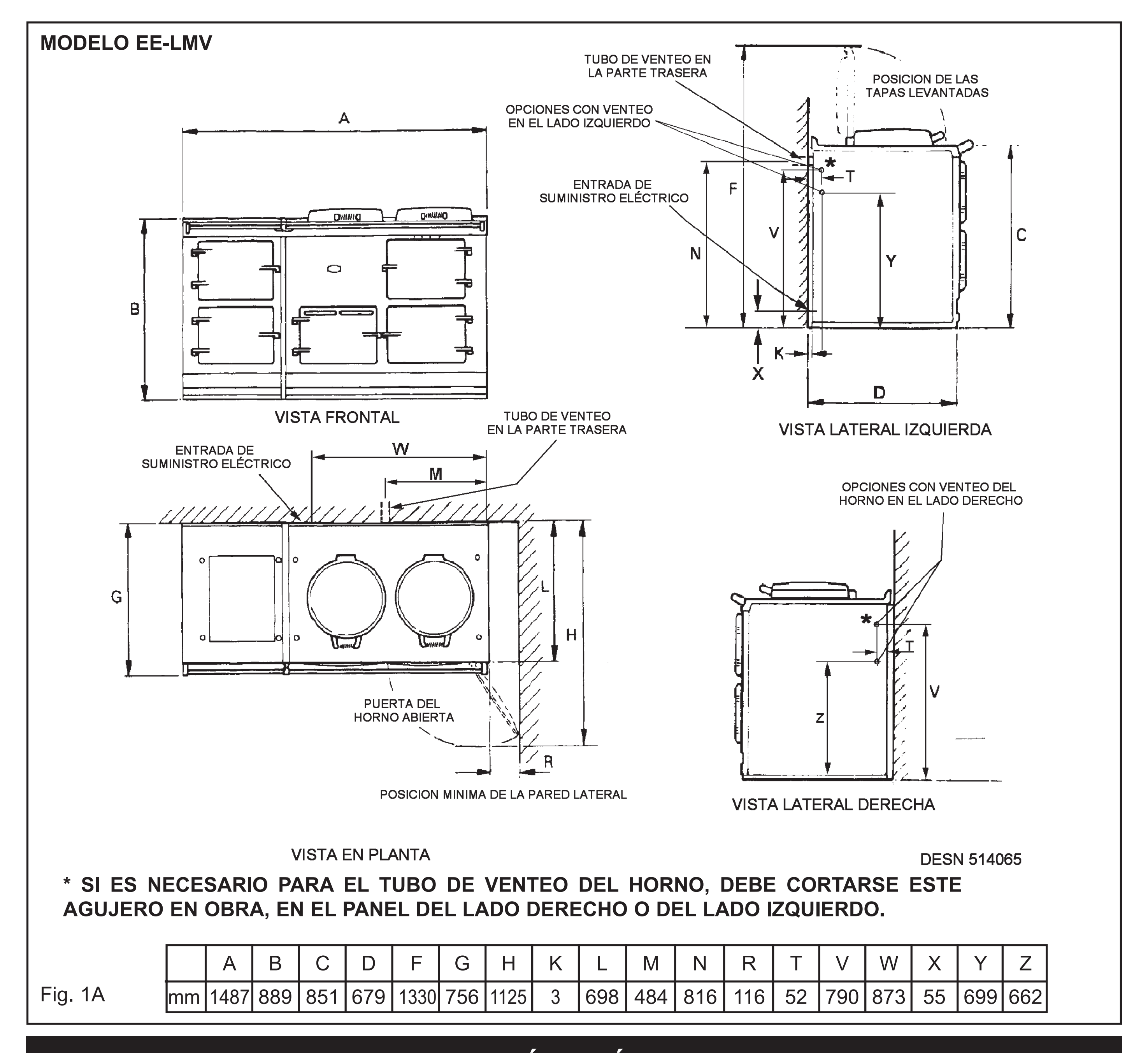
Por su propio interés y seguridad, y con objeto de que se cumplan las leyes, todos las cocinas debe instalarlas un distribuidor AGA aprobado, respetando las normas correspondientes.



*** SI ES NECESARIO PARA EL TUBO DE VENTEO DEL HORNO, DEBE CORTARSE ESTE AGUJERO EN OBRA, EN EL PANEL DEL LADO DERECHO O DEL LADO IZQUIERDO.**

Fig. 1

	A	B	C	D	F	G	H	K	L	M	N	R	T	V	W	X	Y	Z
mm	987	889	851	679	1330	756	1125	3	698	484	816	116	52	790	873	55	699	662



*** SI ES NECESARIO PARA EL TUBO DE VENTEO DEL HORNO, DEBE CORTARSE ESTE AGUJERO EN OBRA, EN EL PANEL DEL LADO DERECHO O DEL LADO IZQUIERDO.**

Fig. 1A

	A	B	C	D	F	G	H	K	L	M	N	R	T	V	W	X	Y	Z
mm	1487	889	851	679	1330	756	1125	3	698	484	816	116	52	790	873	55	699	662

CONEXIÓN ELÉCTRICA

ADVERTENCIA: ESTA COCINA SE DEBE CONECTAR A TIERRA

ESTA COCINA HA SIDO DISEÑADA PARA SER UTILIZADA A LA TENSIÓN INDICADA EN LA CHAPA DE CARACTERÍSTICAS QUE SE ENCUENTRA COLOCADA DETRÁS DE LA PUERTA INFERIOR DE LA IZQUIERDA.

Debe haber una fuente de alimentación eléctrica protegida con un fusible de 13amp 230V – 50 Hz al lado de la cocina. El cableado externo a la unidad se debe instalar utilizando cable trifásico de 3 almas, con vaina de PVC, resistente a temperaturas de 125°C y según los reglamentos vigentes para instalaciones eléctricas y cualquier otra norma local aplicable.

El método de conexión a la fuente de alimentación de la red debe ser tal que la cocina quede totalmente aislada eléctricamente, utilizando preferentemente un interruptor bipolar con fusible que tenga una separación entre los contactos de 3mm por lo menos en ambos polos.

NOTA: Esta toma conmutada se debe utilizar solamente para la cocina.

El aislador no se debe colocar justo encima de la cocina sino a 2 metros por lo menos de la cocina.

INSTRUCCIONES

Dele este Manual al usuario para que lo guarde y enséñele cómo utilizar la cocina de manera segura.

Indíquele también que para que la cocina funcione siempre de manera segura y eficaz es importante que se lleven a cabo las tareas de mantenimiento en los plazos recomendados por el Distribuidor de AGA.

MÉTODO PARA REALIZAR LA PRUEBA ELÉCTRICA

Prueba eléctrica final – una prueba de alta tensión con un equipo CLARE

Método para la prueba de alta tensión
(Simulación de una prueba de la puesta a tierra de la cocina)

1. Seleccione la prueba de alta tensión (Flash Test) de 1250v en el equipo de prueba de Clare.
2. Enchufe la clavija de alimentación de 13 A en el equipo de prueba.
3. Pulse el botón rojo de prueba ("Test Button") durante 3 segundos.
4. Se iluminará una luz en la que podrá leer "Pass".
5. Si la cocina no pasa la prueba, vuelva a comprobar todos los circuitos, solucione el error y vuelva a realizar la prueba.
6. Desconecte la cocina del equipo de prueba y conéctela a su alimentación permanente.
7. Se llevará a cabo una prueba a plena carga conectando un amperímetro de pinza a la toma de alimentación.
   NOTA: Durante un funcionamiento normal, los resultados de la prueba serán de 10,5/11 A
8. Anote los resultados y desconecte todos los cables.

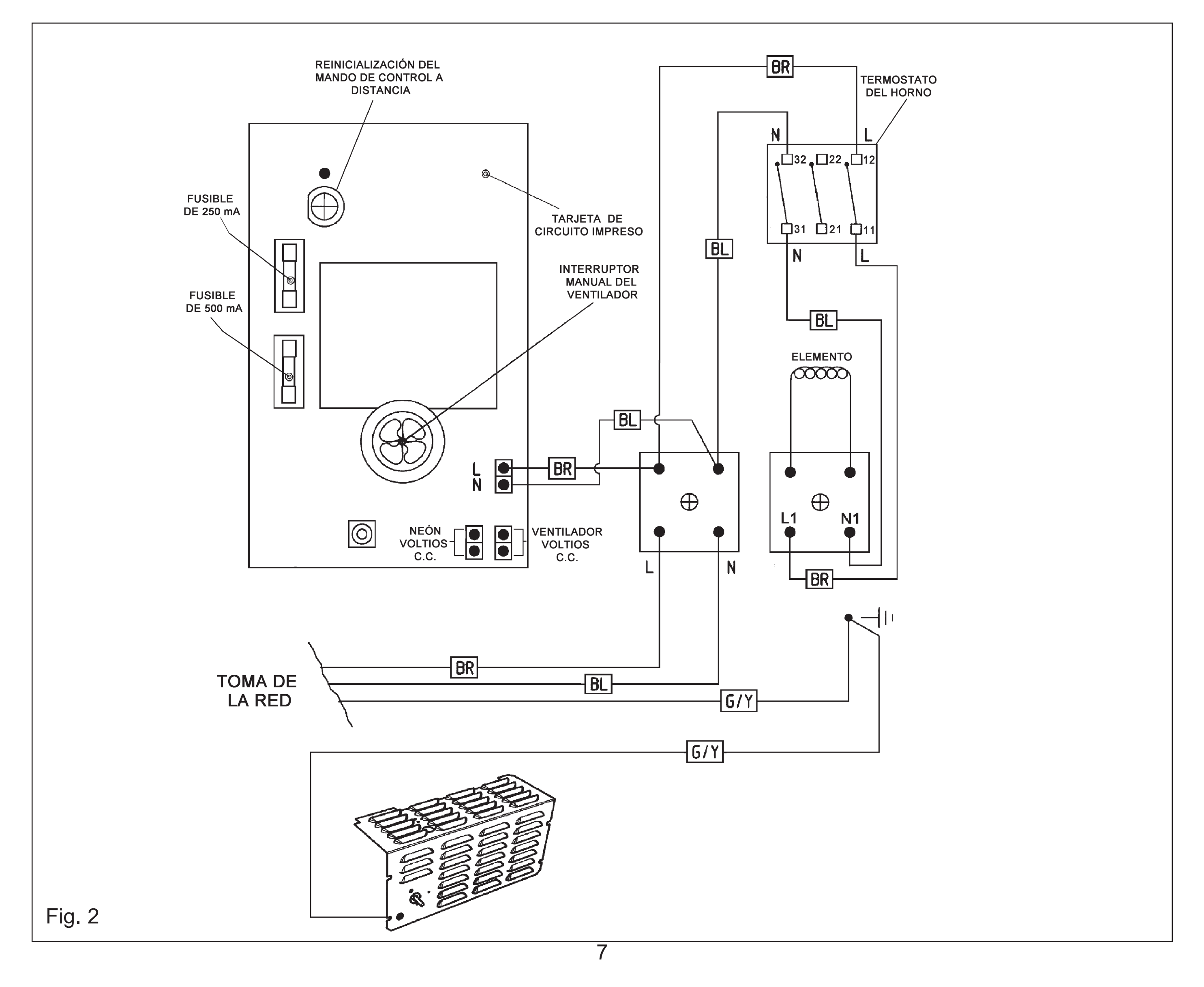


Fig. 2

OPCIONES DE CONEXIÓN DEL TUBO DE VENTEO DEL HORNO

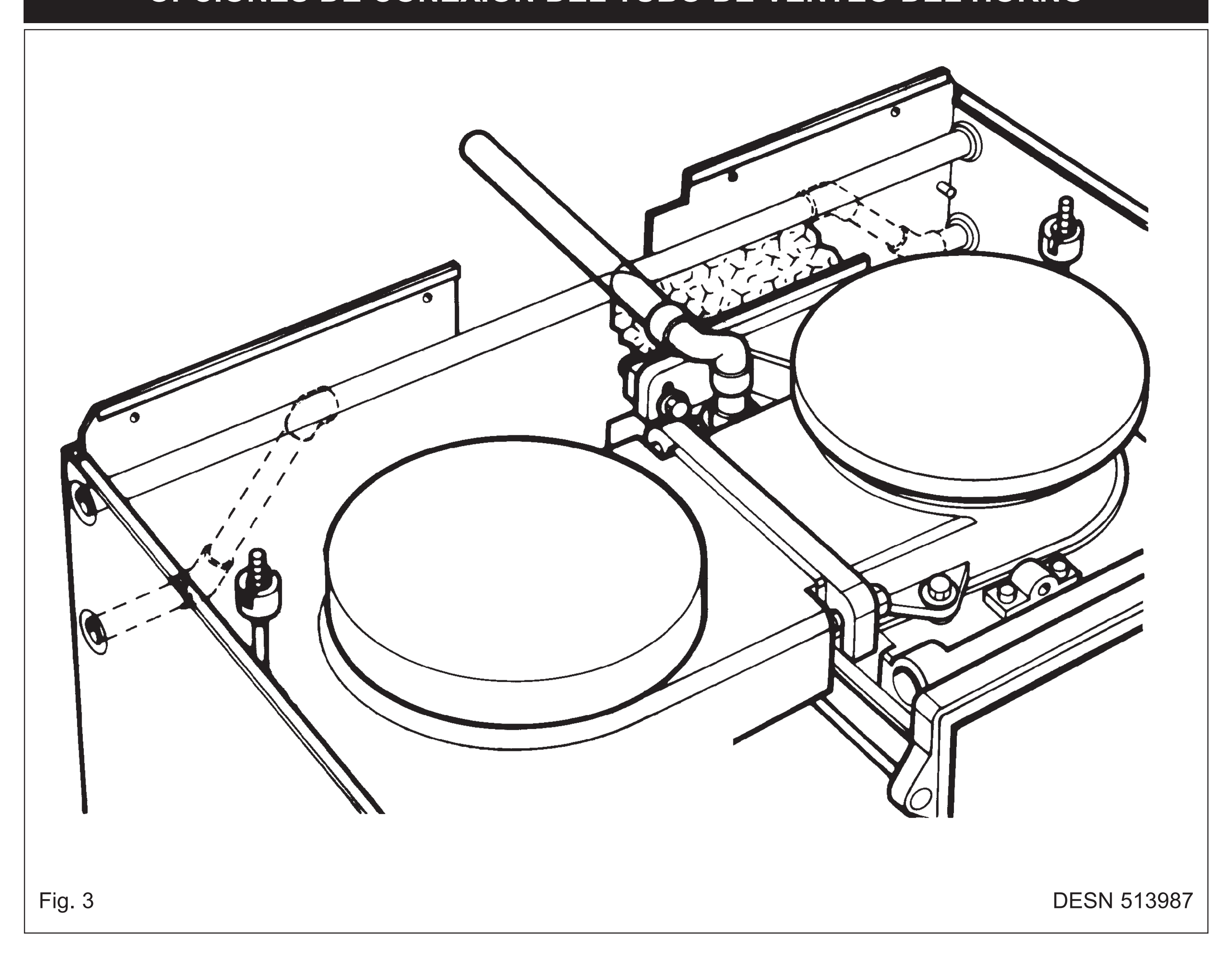


Fig. 3

DESN 513987

SISTEMAS DE VENTEO DEL HORNO

Véanse Figs. 4, 5 y 6

Una visita previa al lugar habrá determinado donde y como disponer, diseñar e instalar los tubos de venteo del horno. Después es necesario comprobar que el diseño de las tuberías esté dentro de los parámetros permisibles.

El tubo de venteo del horno de la cocina puede alcanzar una longitud máxima de 6 metros a través de una pared exterior o de una chimenea en desuso, etc. Debe tenerse mucho cuidado en casas íntegramente de madera.

Si el venteo del horno pasa a través de material combustible, debe haber un espacio de aire mínimo de 25 mm alrededor del tubo, preferentemente envuelto con material aislante.

Ajuste del Ventilador de Venteo (Velocidad del Motor)
La velocidad del motor se fija ajustando el Regulador de Tensión (VRI) en el controlador de la tarjeta de circuito impreso juntamente con un voltímetro (véase Fig. 4).
La alimentación máxima al motor, según se calcula en la Fig. 4, debe estar limitada a 24 V (c.c.) para unas condiciones ideales de funcionamiento.
El cálculo del voltaje para una disposición determinada de los tubos es como sigue:

Mínimo 12 voltios para primer metro de tuberia de ventilación se ejectua incluye una curva.

Cada metro adicional agregue 1 voltio.

Cada curva adicional añadir 2 voltios.

Máximo permitiod de 20 voltios.

Sistemas alternativos de venteo del horno
El venteo se puede alcanzar directamente en la chimenea con tal de montar un estabilizador. Véase Fig. 5.

NOTA: EN LA INSTALACIÓN DE VENTEO DEL HORNO, TANTO SI ES POR VENTILADOR COMO POR TIRO NATURAL, DEBE PREVERSE QUE SEA FÁCIL LIMPIAR EL INTERIOR DE LAS TUBERÍAS.

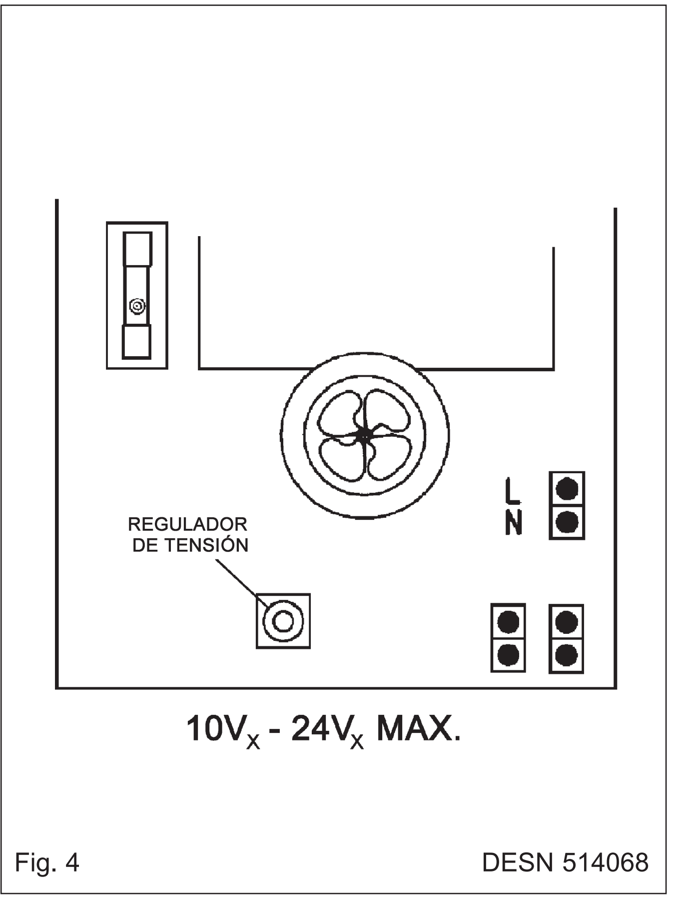


Fig. 4 DESN 514068

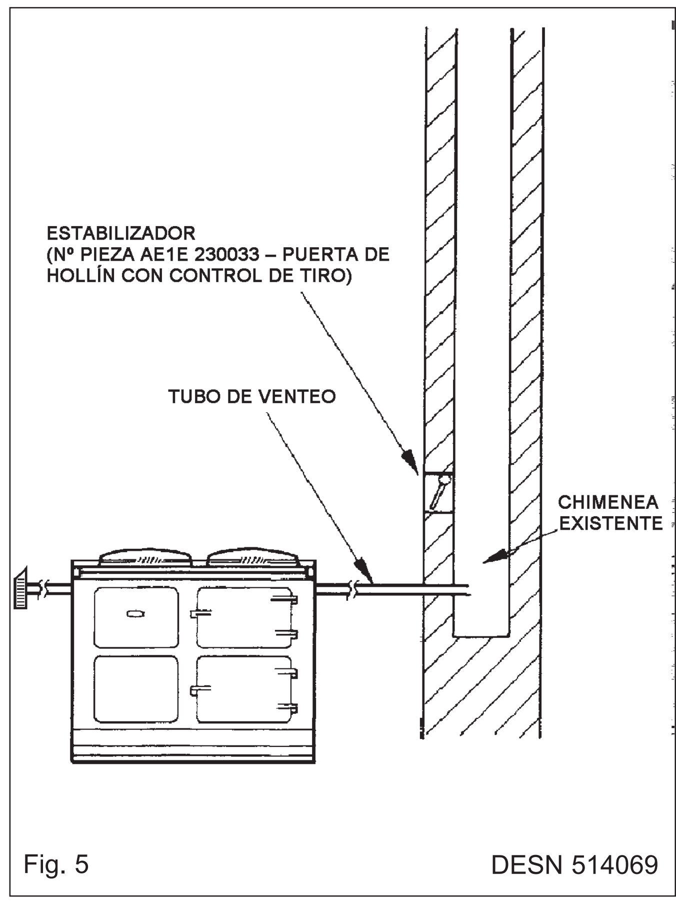


Fig. 5 DESN 514069

TUBO DE VENTEO
DESDE EL HORNO

CABLE DE
ALIMENTACIÓN

CONDUCTOR
DE TIERRA

285 CRS
142 CRS
12 CRS
130 CRS
51 CRS
45 CRS
Ø35 TUBO DE
VENTEO
Ø16 ENTRADA
DE CABLE
AGUJEROS DE MONTAJE DE PARED

REQUERIMIENTOS PARA FIJACIÓN
A LA PARED Y ABERTURA DE SERVICIO

Fig. 6 DESN 516364

GUÍA DE USUARIO

SU COCINA AGA

Se trata de una cocina de acumulación de calor con un elemento de 13 amp que mantendrá constante la temperatura de la cocina cuando no se utilice y hará que recupere una temperatura constante después de su uso.

Su cocina AGA incluye los accesorios siguientes:

1 fuente de asar grande con rejilla para gratinar
1 fuente de asar de tamaño mediano con rejilla para gratinar
2 estantes de rejilla para el horno
1 estante liso
1 tostador
1 manual de
1 cepillo de alambre

Para que el rendimiento de la cocina sea el máximo posible, observe atentamente los puntos siguientes:

1. Cierre siempre las tapas aislantes cuando no utilice las placas de hornillos.
2. Limpie con frecuencia las placas de hornillos con el cepillo de alambre.
3. Debe utilizar utensilios con bases planas bruñidas para que el contacto con las placas de hornillos sea perfecto.
4. Llame al especialista autorizado de AGA en los plazos aconsejados para que revise la cocina.
5. Al cerrar las puertas de los hornos, asegúrese de subirlas hasta que queden bien enganchadas.

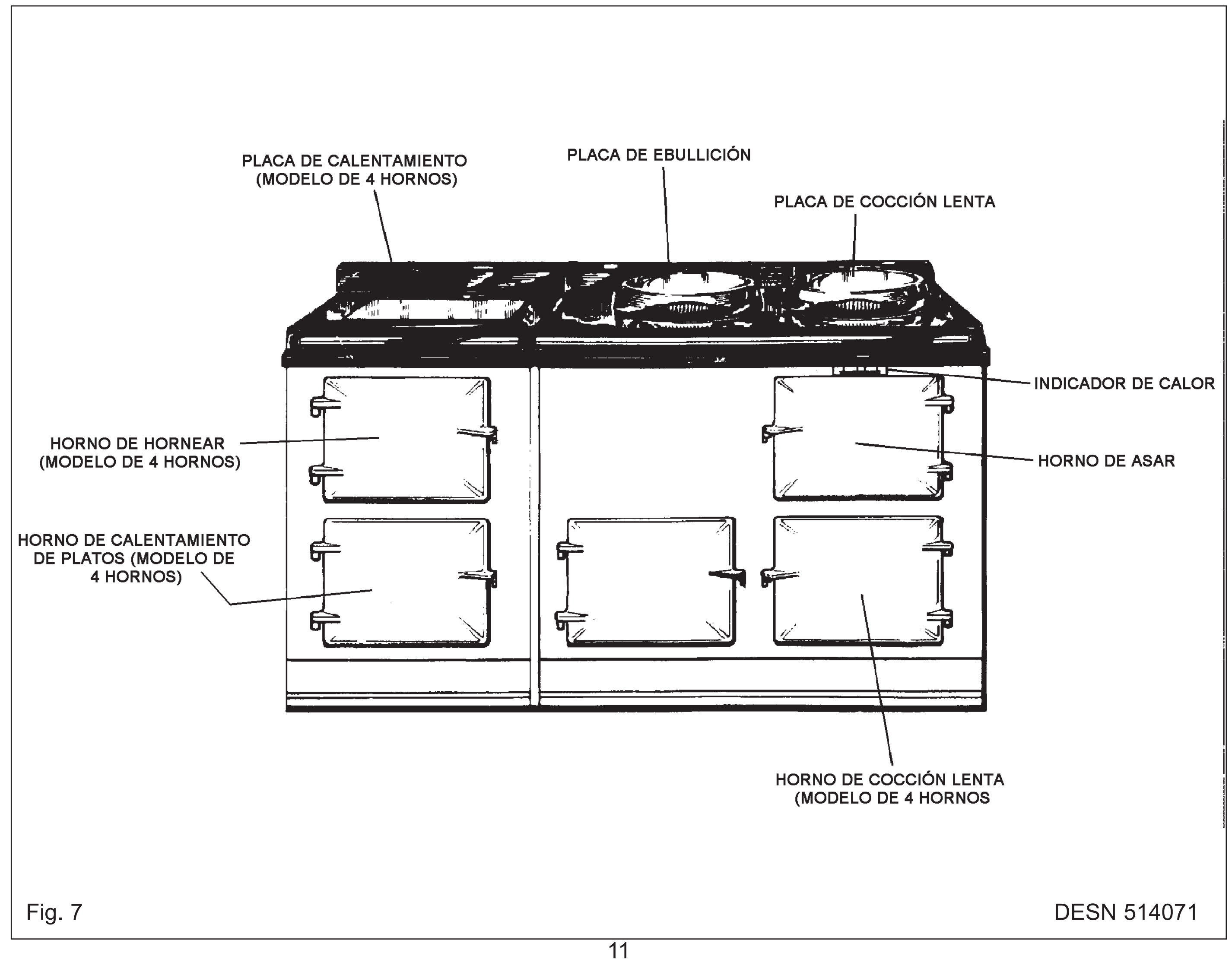


Fig. 7

EL INDICADOR DEL CALOR

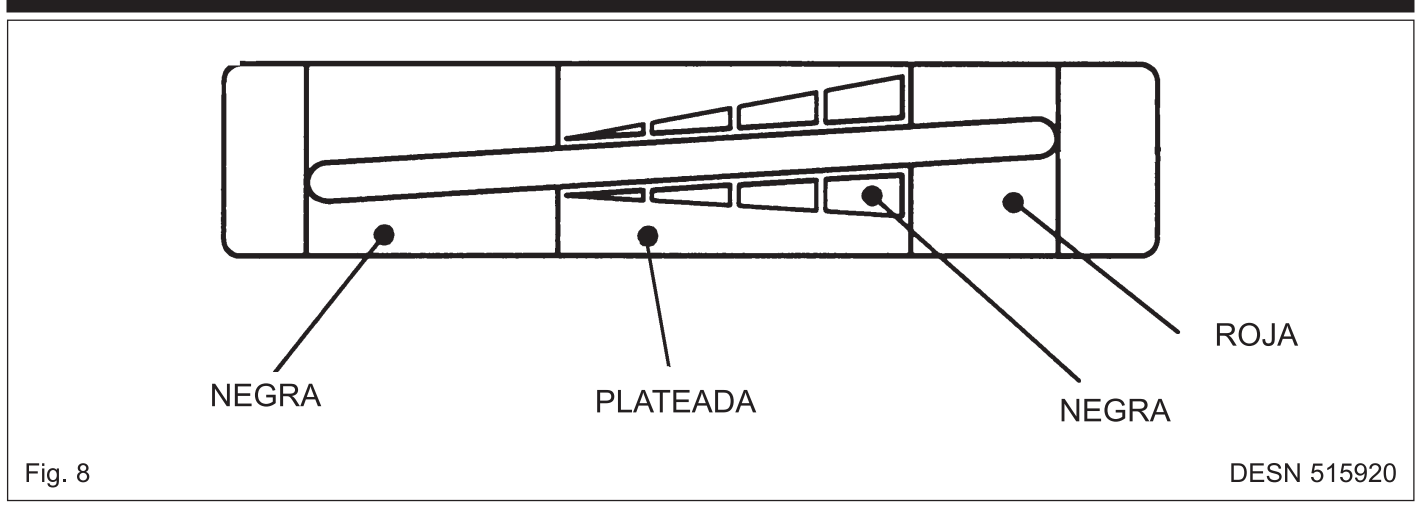


Fig. 8

El indicador que está encima de la puerta del horno asador le indica el calor acumulado dentro del horno Aga y no guarda directamente relación con la temperatura al centro del horno de asador.

Tiene tres secciones: una negra, una plateada y otra roja.

Para cocinar a una determinada temperatura basta con que ajuste ligeramente el mando. Una vez hecho, le recomendamos que no lo ajuste regulamente. El horno Aga está pensado para funcionar en un valor óptimo, que normalmente coincide cuando el indicador se encuentra hacia la mitad de la sección plateada.

Generalmente, el dispositivo funcionará de forma óptima cuando el indicador esté en uno de los segmentos negros de la zona plateada.

Puesto que su función es la de indicar si el horno Aga ha acumulado la cantidad total de calor, lo mejor es observarlo al empezar la mañana o despúes de varias horas de inactividad.

NOTA: NO INDICA LA TEMPERATURA DEL HORNO.

CONTROL DEL TERMOSTATO

Para apagar la cocina, desenchufe el aparato de la toma de corriente eléctrica de la pared.

Cuando la cocina está en uso, el botón de control debe estar en el la sección de ALTA temperatura (HIGH), es decir, 4/5 de la banda numerada, con el indicador en o sobre el centro de la sección de plata del indicador del calor. Puede que para ello tenga que ajustar un poco el mando de control.

Una vez confirmado el ajuste correcto, el control funcionará automáticamente para mantener la cocina a la temperatura correcta y no tener que ajustarla.

MANTENIMIENTO

Para que el funcionamiento de la cocina sea siempre seguro y eficaz, es importante que lleve a cabo las tareas de mantenimiento con la frecuencia que le haya recomendado su especialista de AGA.

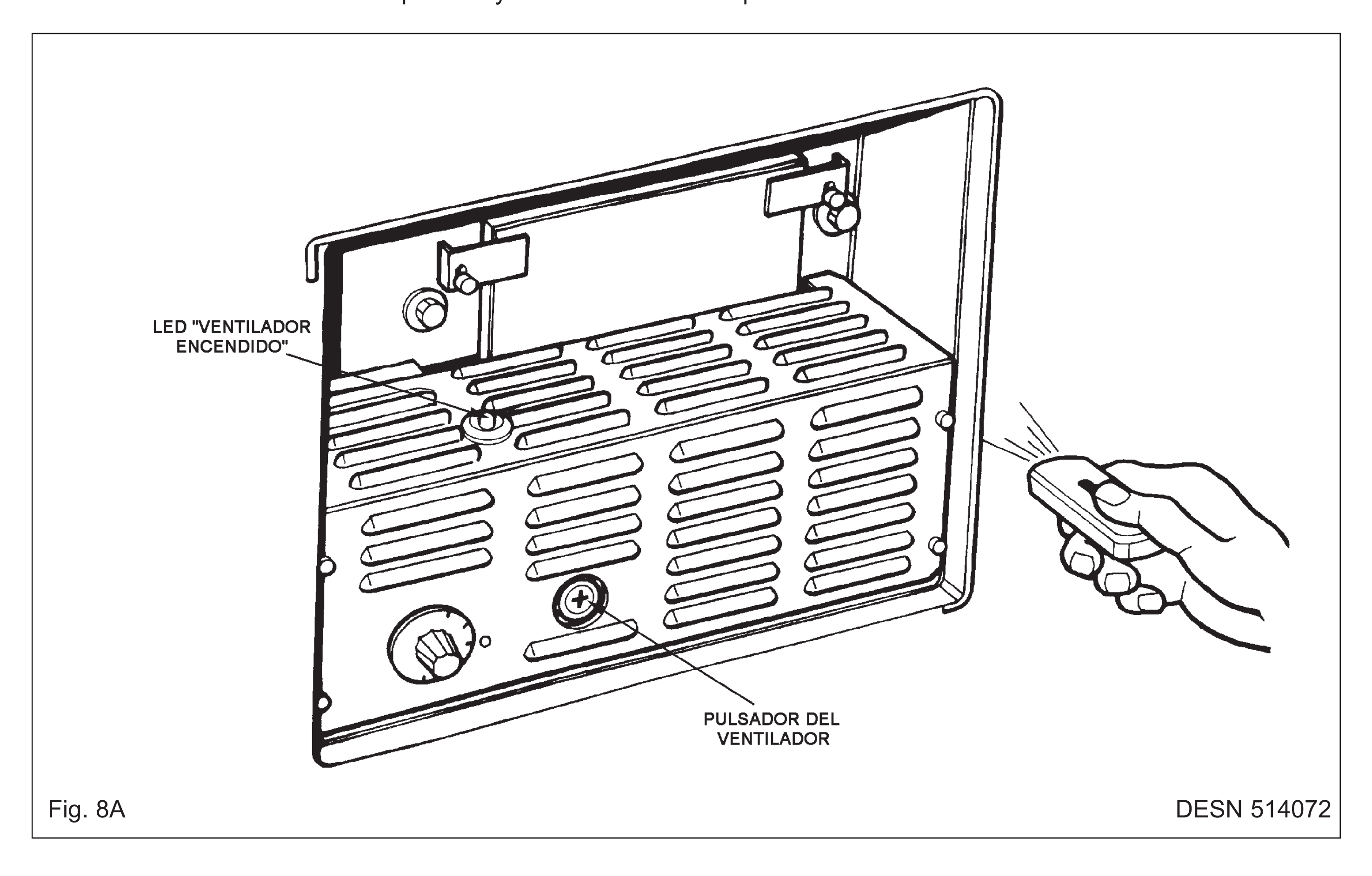


Fig. 8A DESN 514072

UTILIZACIÓN DE LA AGA

Los puntos siguientes se los ofrecemos para ayudarle durante el período de cambio de su antigua cocina al estilo de vida de AGA. El Manual de AGA también le presenta de manera muy útil la cocina.

Una vez instalada la AGA
La primera vez que utilice su AGA, ésta emitirá un olor durante un corto período de tiempo. No se preocupe, se debe a que el aceite protector que hay sobre las placas de hornillos se está quemando. Si limpia con un trapo el interior de las tapas de las placas de hornillos mientras la AGA se calienta, evitará que se deposite una película de este aceite en el interior de las tapas.
Además, es posible que, al calentarse la AGA, se forme condensación en la placa superior y en la placa delantera. Debe eliminarla lo antes posible frotando con un trapo.

Cuando empiece a cocinar con la AGA
Intente utilizar los hornos el máximo posible, sin por ello tener que cambiar sus menús. Así conseguirá no sólo mantener el calor, sino reducir los olores y la condensación de la cocción en la cocina.
También puede utilizar el horno de asar para gratinar (en la parte superior) y para freír con poca cantidad de aceite (en la parte inferior).
Cuando no utilice las placas de hornillos, mantenga bajadas las tapas aislantes para conservar el calor acumulado en la cocina.
Para que los resultados de cocción sean óptimos, utilice utensilios de cocina de AGA. Todos ellos tienen bases gruesas que son las que mejor entran en contacto con las placas de hornillos.
La mayoría de las sartenes de AGA se pueden apilar en el horno de cocción lenta. Esto resulta especialmente útil para cocer verduras al vapor y hervir salsas lentamente.
Saque el estante liso del horno. Introdúzcalo frío en el Horno de asar para desviar así el calor de la parte superior del horno y conseguir que la temperatura del horno sea más moderada. También se puede utilizar como chapa de panadería.
El Cajón de Panadero de la AGA también se puede utilizar para hacer tartas que necesiten más de 45 minutos de cocción.
En la página 16 puede encontrar un Manual de cocina de AGA. Pídale a su especialista de AGA una invitación a una de las demostraciones de AGA.

HORNOS CON VENTILACIÓN ASISTIDA

Hornos de asar y de cocción lenta

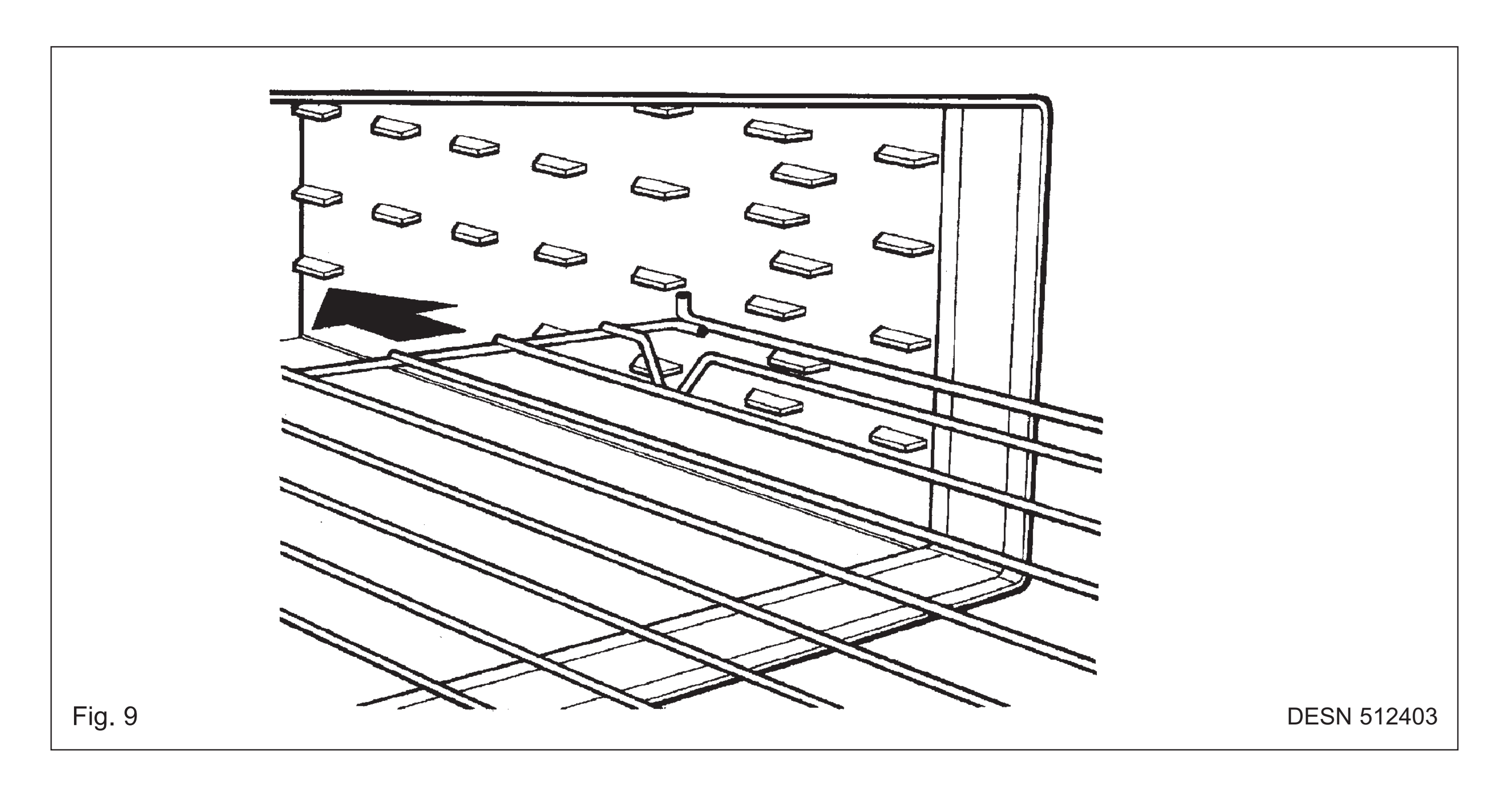
Su cocina incluye esta prestación y se debe utilizar de la manera siguiente:

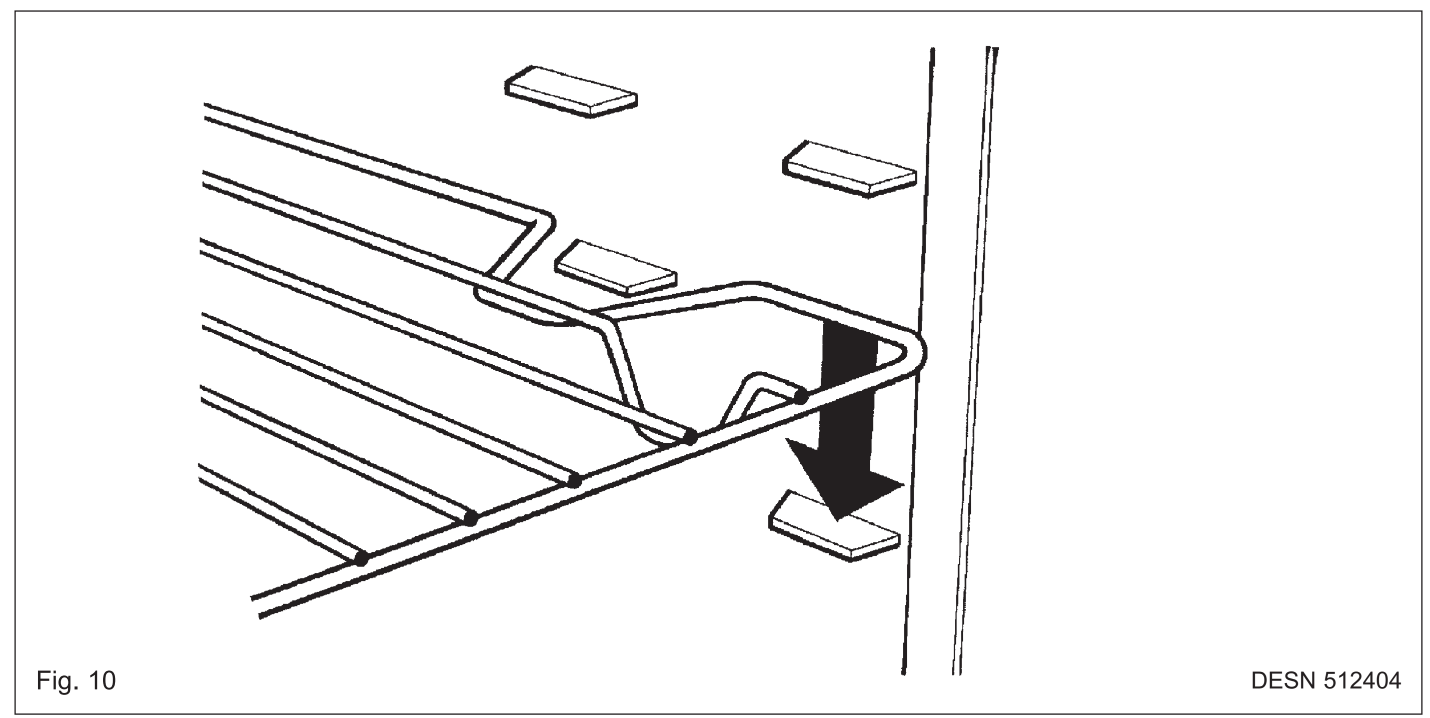
Después de meter la comida a cocinar en el horno, pulse el interruptor que se encuentra en el mando a distancia. Se encenderá una luz detrás de la puerta inferior izquierda, se activará el ventilador y expulsará los olores de la cocción al exterior. (Ver Fig. 8A).

RECUERDE: DESCONECTE EL VENTILADOR CUANDO TERMINE DE COCINAR.

MONTAJE DE LOS ESTANTES DE REJILLA DE LOS HORNOS

Si es la primera vez que va a utilizar este tipo de estantes de rejilla para hornos, siga el procedimiento de cambio de los estantes de rejilla de los hornos con la ayuda de las Figs. 9 a 12.


Fig. 9 DESN 512403


Fig. 10 DESN 512404

RETIRADA DE LOS ESTANTES DE REJILLA DE LOS HORNOS

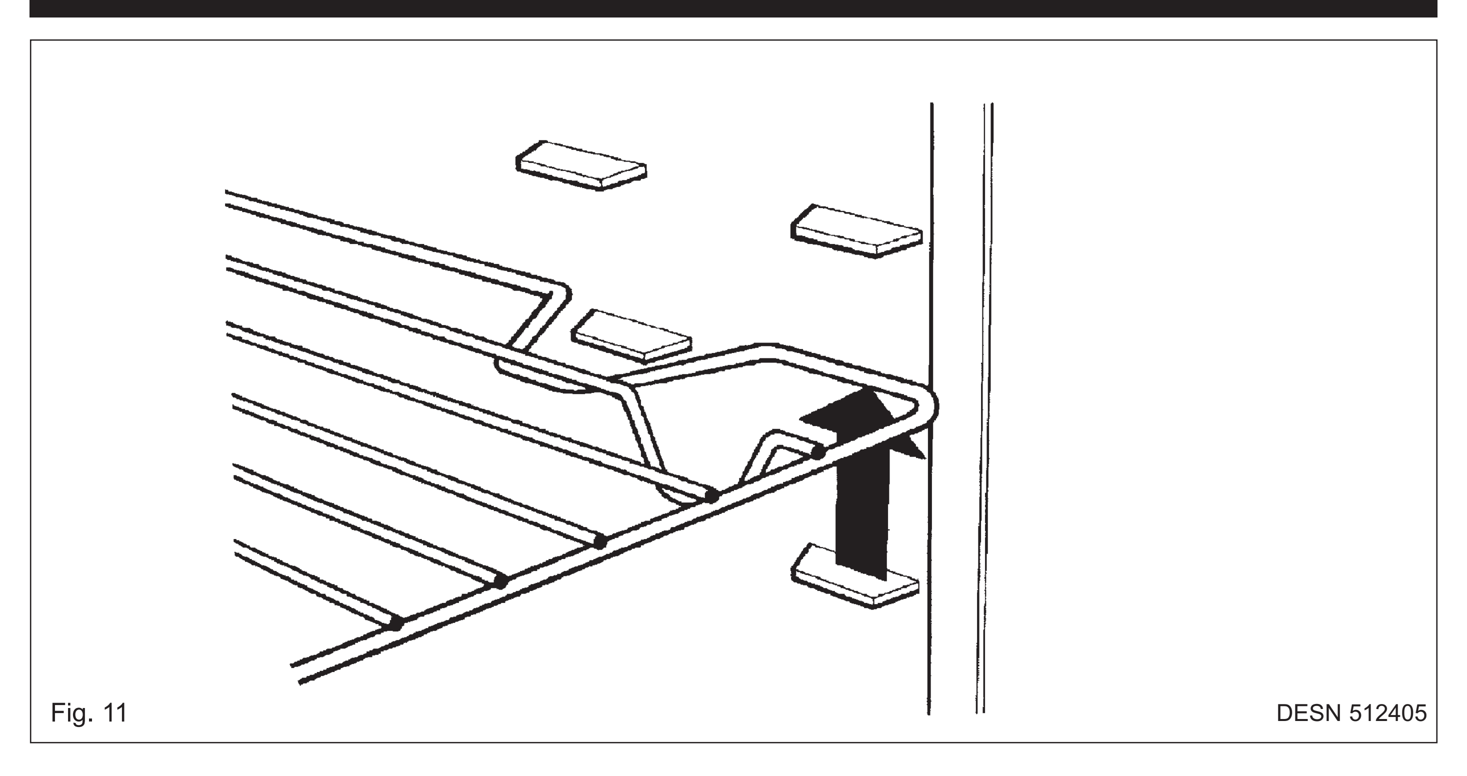


Fig. 11 DESN 512405

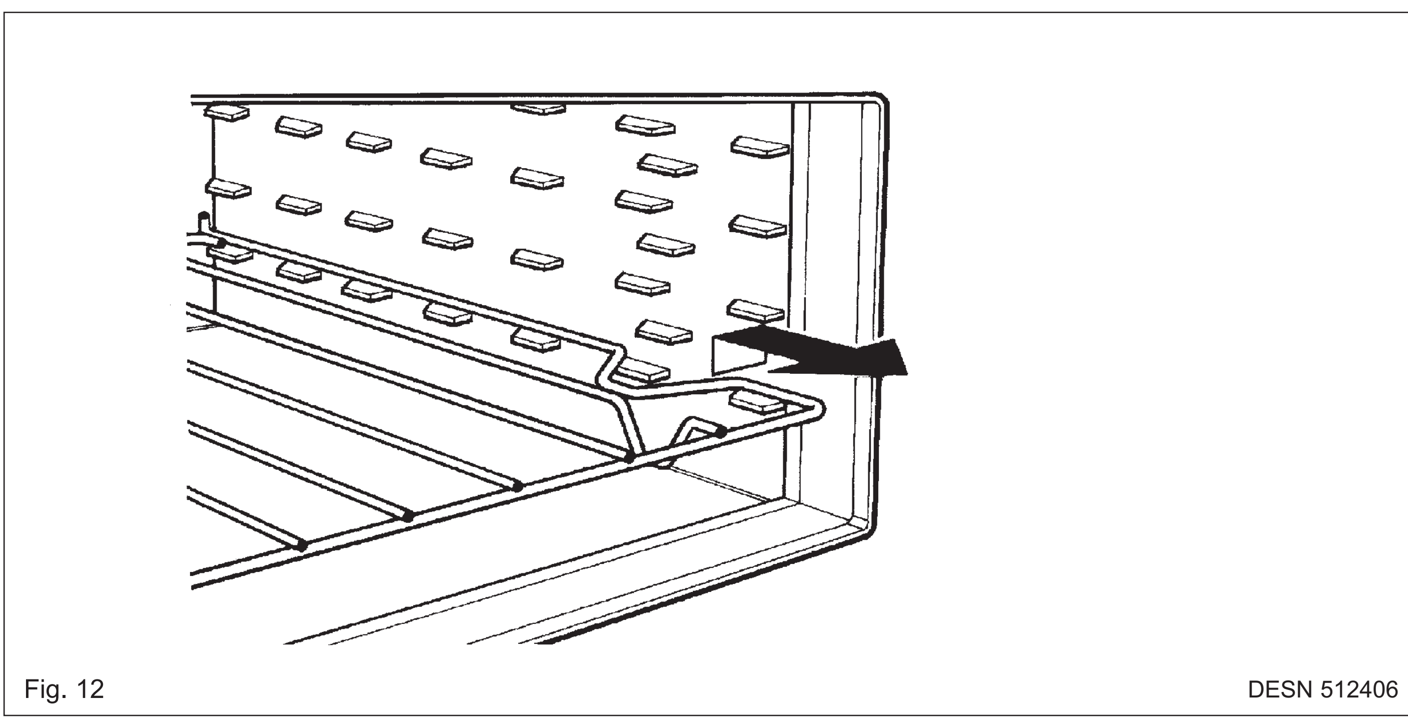


Fig. 12 DESN 512406

LIMPIEZA Y CUIDADO DE SU AGA

RECUERDE: TENGA CUIDADO SI EL APARATO ESTÁ CALIENTE.

NO USE UN LIMPIADOR A VAPOR PARA LIMPIAR ESTA COCINA.

NO UTILICE ESTROPAJOS ABRASIVOS NI PRODUCTOS DE LIMPIEZA PARA HORNOS.

Placa superior y placa delantera
La manera más fácil de limpiar la placa superior y la placa delantera de la AGA es limpiar con un paño absorbente todo lo que se derrame en el momento. La comida pegada en las placas es más difícil de quitar pero, en general, se puede eliminar con productos de limpieza para esmaltes vítreos o con productos de limpieza en crema patentados utilizando un trapo o, en caso necesario, un estropajo de nilón. Si se derramara leche o zumo de frutas o algo que contenga ácido en la AGA, pase un trapo inmediatamente.
Limpie también cualquier marca de condensación que pudiera haber sobre la placa delantera alrededor de las puertas de los hornos ya que el esmalte vítreo se puede decolorar para siempre.
Normalmente, lo único que necesita para mantener brillante y limpio el esmalte vítreo de su AGA es frotarlo con un paño húmedo con jabón y secarlo inmediatamente con un paño seco y limpio para evitar que queden marcas.
Recuerde: la placa superior y las tapas pulidas se rayarán si arrastra sartenes o utensilios por ellas.

Tapas aislantes y puertas de los hornos
El revestimiento de las tapas aislantes y de las puertas de los hornos se puede limpiar con un producto de limpieza en crema o con un paño con jabón.
Abra las tapas y levante las puertas de los hornos para que se enfríen un poco antes de limpiarlas. No meta las puertas en agua, ya que están forradas con un material aislante que se dañará si se moja en exceso.
Consulte también la sección de Limpieza del Manual de AGA.

Hornos y placas de hornillos
La fundición de los hornos ayuda a que se mantengan limpios. Sólo hay que cepillarlos de vez en cuando con un cepillo de cerdas duras de mango largo. El horno de cocción lenta se puede limpiar con un trapo mojado con jabón.
El cepillo de alambre proporcionado se ha de utilizar para limpiar la placa de hornillos y cualquier resto que pudiera haberse derramado y quemado en los hornos de hierro fundido.
NO UTILICE PRODUCTOS DE LIMPIEZA PARA HORNOS.

Fuentes de asar
Las fuentes de asar se deben limpiar con agua caliente y jabón, sumergiéndolas incluso en agua en caso necesario. También se puede utilizar un estropajo de nilón.
NO las meta en el lavavajillas ni utilice ningún otro tipo de producto de limpieza que contenga sosa cáustica.

GUÍA PARA COCINAR CON LA AGA

Dado que la cocina deAGA se calienta de forma distinta a cualquier otra cocina normal, no se pueden realizar conversiones exactas. Busque en el Manual de AGA una receta parecida. A continuación ofrecemos una guía rápida para la utilización de los hornos.

TEMPERATURA DEL HORNO	AGA CON 2 HORNOS	AGA CON 4 HORNOS
ALTA	**HORNO DE ASAR**	**HORNO DE ASAR**
GRATINAR BOLLOS MASAS PAN PUDDING DE YORKSHIRE ASADOS FRITURA CON POCO ACEITE	Superior – gratinar; 2ª guía – bollos, empanadas pequeñas; 3ª guía – bollitos de pan, pudding de Yorkshire; 4ª guía – asados, aves, pasteles pequeños a veces en la fuente grande para carne Estante con rejilla del piso del horno – barras de pan Piso del horno – fritura con poco aceite, quiche	Superior – gratinar; 2ª guía – bollos, empanadas pequeñas; 3ª guía – bollitos de pan, pudding de Yorkshire; 4ª guía – asados, aves, Estante con rejilla del piso del horno – barras de pan Piso del horno – fritura con poco aceite, quiche
MODERADA	**HORNO DE ASAR/ COCCIÓN LENTA**	**HORNO DE HORNEAR**
TARTAS GALLETAS PESCADO SOUFFLÉS MANTECADA TARTA DE QUESO	Coloque el estante de rejilla sobre el piso del Horno de asar. Proteja los alimentos con el estante liso frío colocado en la segunda o tercera guías. En el caso de tartas que necesiten más de 45 mins, utilice el Cajón de Pandero. En el caso del pescado blanco y de la tarta de queso, también puede empezar en el Horno de asar y terminar en el Horno de cocción lenta.	Hacia la parte superior - Bizcochuelos, batidos, algunos bizcochos, pasteles pequeños. Centro - pescados, suflés. Rejilla al fondo del horno - Emparedados Victoria, Galletas de Mantequilla y Tartas de Queso
BAJA	**HORNO DE COCCIÓN LENTA**	**HORNO DE COCCIÓN LENTA**
CAZUELAS CALDO ARROZ CON LECHE MERENGUES TARTA DE FRUTAS	En el caso de cazuelas, caldos, arroz con leche, caliente los recipientes en cualquier otro sitio de la Aga y, a continuación, métalos en el Horno de cocción lenta. (Excepto en el caso de los merengues). Las tartas de frutas se pueden cocinar aquí durante mucho tiempo.	En el caso de cazuelas, caldos, arroz con leche, caliente los recipientes en cualquier otro sitio de la AGA y, a continuación, métalos en el Horno de cocción lenta. (Excepto en el caso de los merengues). Las tartas de frutas se pueden cocinar aquí durante mucho tiempo.

Para mayor asesoramiento o información, póngase en contacto con su especialista local.

Dada la política de AGA Rangemaster de mejora continua de sus productos, la Empresa se reserva el derecho de cambiar las especificaciones y efectuar modificaciones en la cocina descrita e ilustrada en cualquier momento.



Fabricado por
AGA Rangemaster
Station Road
Ketley Telford
Shropshire TF1 5AQ
INGLATERRA

www.agaliving.com
www.agacookshop.co.uk